



VINO CUCCINA DOLCE

Ciao und Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich von unseren mediterranen
Spezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten
verführen. Entdecken Sie die Vielfalt der
mediterranen Küche und genießen Sie einen
unvergesslichen Abend bei uns.

Buon Appetito !

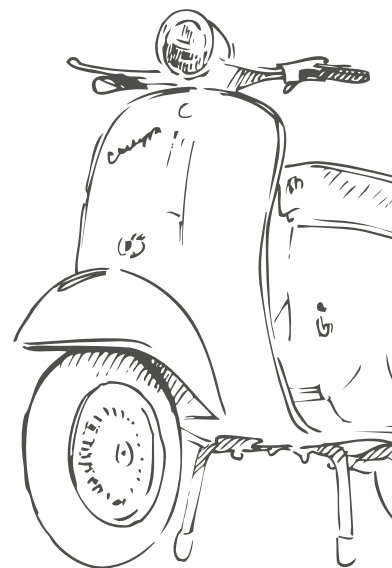
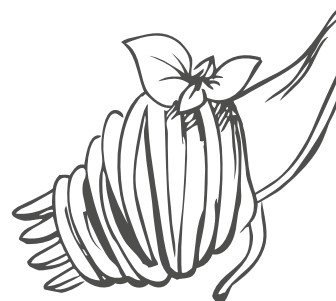
Unsere Monatskarte präsentiert Ihnen eine
Auswahl an saisonalen Gerichten, sorgfältig
zusammengestellt.

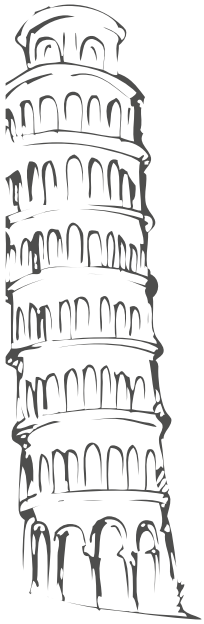
Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag: 11:00 – 22:00 Uhr

Küche 11:00 – 21:30 Uhr

Sonntag | Montag | Ruhetag !





APERITIVO

Prosecco Spumante °

1/8 | 4,9 0,7 | 20,0

Casa Mia Spritz °

Prosecco, Rosé, Himbeere, Limette
1/4 | 6,5

Hugo Spritz °

Prosecco, Minze, Holunder, Soda
1/4 | 6,5

Limoncello Spritz °

Prosecco, Soda, Limette
1/4 | 6,5

Campari Spritz °

Soda oder Orange, Soda, Limette
1/4 | 6,5

Aperol Spritz °

Prosecco, Soda, Orangenscheibe
1/4 | 5,9

Bortolin Angelo DOCG Extra Dry

Prosecco, Guida di Valdobbiadene, Venetien-Italien
0,75 | 32,0



BIRRA

Trumer Pils vom Fass

0,3 | 4,0 0,5 | 5,5

Trumer Freispiel 0%

0,5 | 4,9

Die Weisse Weizenbier

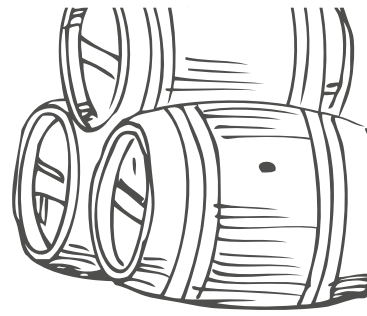
0,5 | 5,5

Peroni Nastro Azzuro

Vigaveno, Italia, 5,1%
0,3 | 4,9



VINO BIANCO



Grüner Veltliner[°]

Hauswein, Wenzel, Burgenland
1/8 | 3,5 0,5 | 14,0

Pinot Grigio[°]

Freixenet, Garda, Norditalien
1/8 | 4,9 0,7 | 25,0

Sauvignon Blanc[°]

Ebner-Mitterhauser, Niederösterreich
1/8 | 4,5 0,7 | 22,0

Gelber Muskateller[°]

Walter Skoff, Südsteiermark
1/8 | 5,9 0,7 | 30,0

`R' de Ruinart Brut

Frankreich, Champagne, Reims
0,75 | 120,0

VINO ROSSO



Merlot Classico[°]

Hauswein, Italien
1/8 | 3,5 0,5 | 14,0

Big John[°]

Scheibelhofer, Burgenland
1/8 | 6,5 0,7 | 35,0

Primitivo Puglia IGT[°]

Bardolino, Italien
1/8 | 4,5 0,7 | 22,0

Rosé[°]

Mateus, Portugal
1/8 | 4,5 0,7 | 22,0

NON ALCOLICO

Coca Cola I Frucade

0,3 | 4,0

Apfelsaft I Orangensaft

Marille I Traube I Johanninisbeer
0,3 | 3,5

Eistee

Zitrone, Pfirsich
0,3 | 4,0

San Pellegrino / Acqua Panna

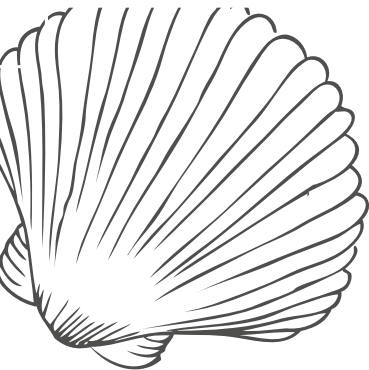
0,5 | 5,0 0,7 | 7,5

Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon
0,3 | 4,0

Soda Zitrone oder I Holunder I Himbeere

Jugendgetränk
0,3 | 2,5



ANTIPASTI

Antipasto alla Casa Mia ^{AGMO} 16,9

Prosciutto San Daniele, Büffelmozzarella, Grillgemüse,
Rucola, Oliven, Grana

Carpaccio di bresaola con bufalina ^G 14,9

Rinder-Prosciutto, Büffelmozzarella, Rucola,
Kirschparadeiser, Olio extra vergine

^C Prosciutto San Daniele ^{AG} 13,5

Prosciutto San Daniele, Rucola, Oliven, Grana

Gamberetti piri piri ^{ABC} 14,9

Chili-Garnelen, Kirschparadeiser, Knoblauch,
aus dem Holzofen

Capesante gratinate all erbe ^{OGH} 14,9

zarte Jakobsmuscheln glasig gebraten, Kräuter
und Grana im Holzofen gratiniert

Bufala alla caprese ^{OGH} 12,9

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Basilikumpesto



MINESTRA

Crema di pomodoro ^{OG} 4,9

Paradeiscreamsuppe mit Basilikum

Minestrone ^L 5,9

Italienische Gemüsesuppe

Crema di aglio ^L 6,9

Knoblauchcremesuppe



INSALATA



Tagliata filetto di manzo ^{GMO} 22,9

250g Rinderfiletscheiben medium gegrillt, Rucolasalat,
Kirschparadeiser, Grana Padano

Insalata bicecca di tonno arrosto ^{DBMR} 16,9

Thunfischsteak rosa gegrillt in Sesamkruste, auf Rucolasalat

Insalata di gamberetti ^{DBMR} 14,5

Garnelen, Knoblauch, Kirschparadeiser, auf Salat

Insalata Frutti di Mare ^{DBMR} 14,5

Meeresfrüchte, Thunfisch, Kirschparadeiser auf Salat

Insalata pecorino ^{MO} 12,9

Fetakäse, Oliven, rote Zwiebel, Kirschparadeiser auf Salat

Insalata di pollo rosmarino ^{DGM} 13,5

Hühnerstreifen, Rosmarin, Kirschparadeiser auf Blattsalat

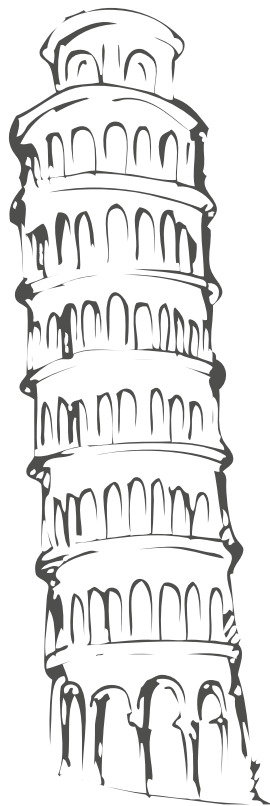
Insalata rucola e grana ^{DGM} 7,9

Rucola, Kirschparadeiser, Parmesan, Hausdressing

Insalata mista ^{DGM}

gemischter Salat, Hausdressing

klein 4,5 groß 6,9



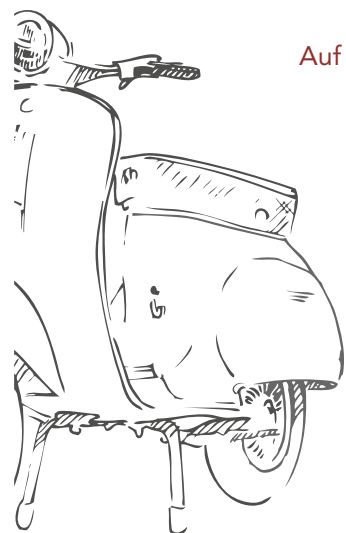
Auf Wunsch servieren wir Ihnen frisches Gebäck aus dem Holzofen zu ihrem Salat

Focaccia mozzarella ^{AG} 6,5

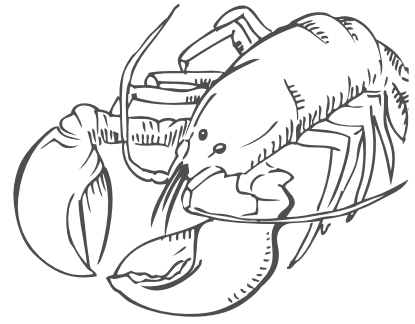
Fladenbrot, Mozzarella, Rosmarin

Pizzabrot aus dem Holzofen 3,5

Knoblauch, Rosmarin oder Basilikumpesto 0,5



PASTA



Frutti di Mare^{ABD GOR} 14,9

Meeresfrüchte, Kirschparadeiser, Knoblauch, Weißwein

Casa Mia^{ABE GL} 15,9

Garnelen, Steinpilze, Paradeiser-Sahnesauce

Aurora^{ADG OL} 14,9

Lachsfiletscheiben, Blattspinat, Knoblauch, Sahnesauce

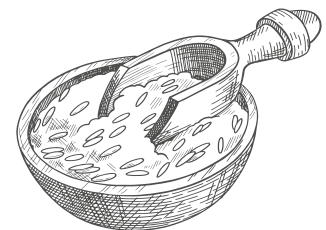
Gamberoni^{ABL} 14,9

Garnelen, Chili, Knoblauch, Paradeisersauce

Tartufo al pesto^{AG} 14,5

Trüffelcream, Knoblauch, Sahnesauce

RISOTTI



Risotto Frutti di Mare^{DBMR} 14,9

Meeresfrüchte, Kirschparadeiser, Knoblauch,
Weißweinsauce, Rucola, Grana

Risotto di salmone^{GMO} 14,9

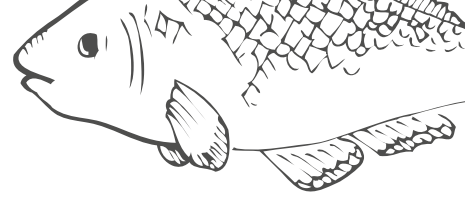
Lachsfilet, Zucchini, Rucola, Grana

Risotto di pollo^{MO} 14,9

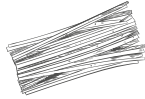
Hühnerfiletspitzen, frisches Gemüse, Rucola, Grana

Risotto funghi porcini tartufo^{DGM} 14,5

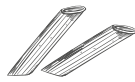
Steinpilze, Champignons, Trüffelcreme, Rucola, Grana



PASTA



Spaghetti



Penne



Gnocchi + 1,0



Tagliatelle + 1,0

Pomodoro e basilici ^{AG} 9,5

Hausgemachte Tomaten-Basilikumsauce

Aglionepeporoncini ^{AG} 9,5

Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine, Chili

Bolognese ^{AG} 9,9

Hausgemachte Rindfleischsauce, Tomatensauce

Carbonara ^{AG} 12,9

Schinken, Speck, Sahnesauce, Eigelb

Crudo e gorgonzola ^{AG} 14,9

Prosciutto San Daniele, Rucola, Gorgonzolasauce

Bufalina ^{AGL} 13,5

Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Rucola, Paradeisersauce

Boscaiola ^{ADGOL} 13,5

Schinken, Champignons, Bolognese, Sahnesauce

Pollo e funghi ^{AG} 13,5

Hühnerfiletspitzen, Champignons, Sahnesauce

Spinaci frechi ^{AG} 12,5

Blattspinat, Fetakäse, Sahnesauce

Arrabiata ^{AL} 11,9

Kirschparadeiser, Oliven, Knoblauch, pikante Paradeisersauce





HOLZOFEN PIZZA

Provenciale ^{AOL} 12,9

Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, milde Pfefferoni

Diavolo ^{AL} 12,9

Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni, Speck, Champignons

Mexicana ^{ACL} 12,9

Mozzarella, Salami, Bolognese, scharfe Pfefferoni, Mais, Spiegelei

La Mamma ^{ALG} 12,9

Mozzarella, Salami, Fetakäse, rote Zwiebeln, Oliven

Speziale ^{AL} 13,5

Mozzarella, Bolognese, Champignons, Gorgonzola, Fetakäse, scharfe Pfefferoni

Al Capone ^{AL} 12,9

Mozzarella, Schinken, rote Zwiebeln, Salami, Champignons

Quattro formaggi ^{AGL} 13,5

Mozzarella, Gorgonzola, Fetakäse, Grana Padano

Rusticana ^{ACL} 12,9

Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Spiegelei

Quattro stagioni ^{ALO} 12,9

Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken

Hawaii ^{ALO} 12,5

Mozzarella, Schinken, Ananas

Spinaci ^{ALO} 12,5

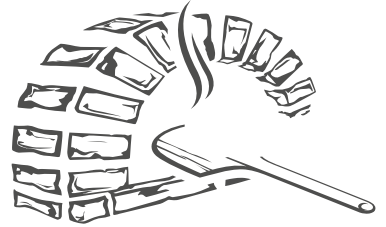
Mozzarella, Blattspinat, Fetakäse, Knoblauch



Klassiker 9,9

Margharita | Funghi | Cardinale | Salami | Bolognese

HOLZOFEN PIZZA



Casa Mia ^{AGMO} 14,9

Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Rucola, Kirschparadeiser, Grana

Bresaola ^{AGM} 15,9

Mozzarella, Rinderprosciutto, Rucola, Kirschparadeiser, Büffelmozzarella

Milano ^{ALG} 13,5

Mozzarella, pikante Mailändersalami, Kirschparadeiser, Grana

Bufalina ^{AGMO} 13,9

Mozarella, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschparadeiser

Rucola e grana ^{AGMO} 13,5

Mozarella, Rucola, Grana, Kirschparadeiser

Padrone ^{AGMO} 13,9

Tomatensauce, Rucola, Fetakäse, rote Zwiebel, Kirschparadeiser, Knoblauch

Napoli ^{ALO} 13,5

Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch

Tonno ^{ADLO} 12,9

Mozzarella, Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln

Frutti di Mare ^{ABDG} 14,9

Mozzarella, Meeresfrüchte, Thunfisch, Knoblauch

Casalinga ^{ALG} 13,9

Mozzarella, Schinken, Speck, Salami, Champignon, Zwiebel, Pfefferoni mild

Capricciosa ^{ALG} 13,9

Mozzarella, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Mais, Oliven

GRILL

FISCH

Calamari alla griglia dela casa ^{AGMR} 19,9

Tintenfisch vom Grill, Spinatsauce, Rosmarinkartoffel

Filetto di salmone alla griglia ^{ADGHO} 22,9

Lachsfilet mit getrüffelem Cremspinat, Rosmarinkartoffeln

Trancio di tonno alla griglia ^{DFN} 19,9

Thunfischsteak in Sesamkruste, Grillgemüse

Pesce alla griglia ^{BDFNR} 59,0

Meeresfrüchteplatte vom Grill mit Thunfischsteak,
Lachsfilet, Tintenfische, Garnelenspieß, Grillgemüse,
Bratkartoffeln, Rucolasalat

STEAK

Filetto di manzo ^{ABGM} 29,9

250g Rinderfilet aus dem Holzofen mit Rosmarinkartoffel

Wählen Sie ihre gewünschte Sauce dazu

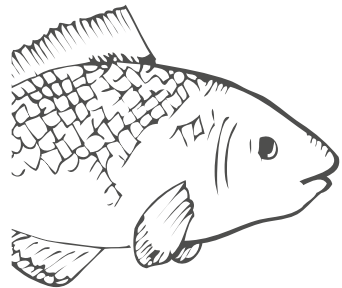
Rotwein-Pfeffersauce 4,5 | Steinpilz-Rahmsauce 4,9 | Trüffel-Pfeffersauce 5,9

Filetto di pollo al forno ^{GO} 18,9

Hühnerfilet im Holzofen mit Mozzarella überbacken, dazu Grillgemüse

Surf & Turf ^{GO} 34,9

250g Rinderfilet, Garnelenspieß, Rosmarinkartoffel



DOLCI

Tiramisu della casa ^{ACG}

hausgemachtes Tiramisu mit Schlagobers
6,5

Panna cotta ^G

hausgemacht mit Vanille und Erdbeersauce
6,9

Profiteroles ^{GH}

Windbeutel aus Brandteig, cremige Schokolade
6,5



KUGEL GELATO EIS VON GELATÌ

Vanille ^{CG} Nocciolone ^{GH} Mango ^{vegan} Limone ^{vegan}

2,50

Sorbetto al Limone ^{ACO}

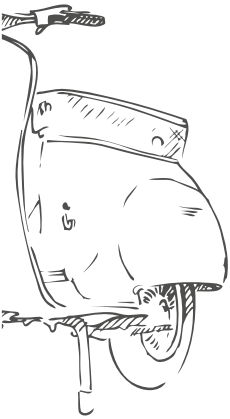
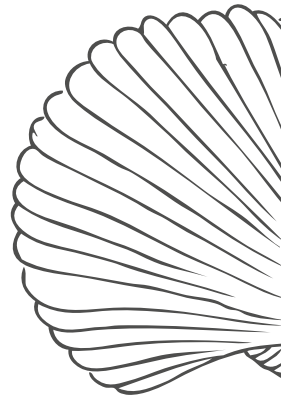
Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen
6,9

Affogato Classico ^{CG}

1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso überzogen
5,9

Tichy' Eismarillenknödel ^{ACO}

pro Stück
4,9



CAFÈ - TEE

Espresso Macchiato ^G

3,1

Esp. Doppio

4,5

Cappuccino ^G

3,9

Americano

3,2

Latte Macchiato ^G

4,9

Teé div. Sorten

3,9

DEGISTIV 2CL

Averna [°] Ramazottia [°] Limoncello [°] Fernet Branca [°]

3,9

3,9

4,5

4,0

GRAPPA 2CL

Grappe della Casa Bianco

3,5

Grappe della Casa Barrique

4,0

Grappe Alexander

Poli Destillerie, Godega di Santa Urbano

6

Poli Grappa Sarpa Tubo

Poli Destillerie, Godega di Santa Urbano

6,5

Berta Grappa Bric del Gaian

Destillerie Berta, Via Guasti, Mambaruzzo

11,5



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

*A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Alle Preise verstehen sich in Euro!